DRINKS.

Legio Vallis by Julius Fulminata appassimento Vin de Pays Suisse 2017 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500407
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Vins et Vignobles Julius SA, Place du Musée 2, 3970 Salgesch, Suisse
Marque	Julius
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	On retrouve en bouche, les framboises, les cerises, la confiture, la vanille, les épices et la violette .
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de Diolinoir, Pinot Noir et Malbec
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	18 degrés

de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier

Description

Bien que la société "Vins et Vignobles Julius SA" n'ait été fondée qu'en 2006, l'histoire viticole de la famille Mathier remonte à plusieurs siècles. Les vignobles s'étendent jusqu'à la commune de Salgesch, dans le Valais, haut lieu de la production viticole suisse. La vigne est cultivée dans cette vallée sèche du sud de la Suisse depuis de nombreux siècles avant notre ère, et a toujours bénéficié des conditions climatiques favorables. Sur les pentes inférieures des montagnes à forte pente se trouvent les parcelles souvent en terrasses des exploitations familiales traditionnelles et des petits propriétaires terriens. Une place particulière est occupée par les nombreux cépages autochtones que l'on ne trouve nulle part ailleurs dans le monde - ils sont aujourd'hui activement protégés et de plus en plus cultivés. Les vignerons s'efforcent de trouver un équilibre entre les cépages séculaires et les cépages autochtones afin de proposer un vin adapté à chaque goût.
Dans le cadre de la série "Legio Vallis by Julius", Pierre-Alain Mathier propose des vins exceptionnels issus de cépages et élaborés selon des méthodes parfois non conventionnelles. Le Fulminata, par exemple, est basé sur la méthode de l'Appassimento, qui est par ailleurs plus typique des vins italiens. Ici, les raisins sont séchés pendant plusieurs semaines, ce qui permet d'obtenir une concentration en sucre plus élevée. Dans le même temps, le vin rouge est un assemblage du Pinot Noir, très fréquent, avec les cépages plus rares que sont le Diolinoir - un nouveau cépage suisse de 1970 - et le Malbec. La Fulminata est vieillie pendant plusieurs mois en fûts de chêne français et peut être conservée dans la cave à bouteilles domestique jusqu'en 2025 sans perdre sa qualité.